

SDGsラジオを読みましょう！

からあげや天ぷら、エビフライ…そんな料理に欠かせないものはなんでしょう？そう、油です。

米ぬかを科学する会社「築野グループ株式会社」では、地球にも体にもやさしい油をつくっています。その名も、「こめ油」！

こめ油は、お米を精米したときに出る「米ぬか」からつくられます。

捨てられてしまうことが多かった米ぬかを、資源としていかしているんです。

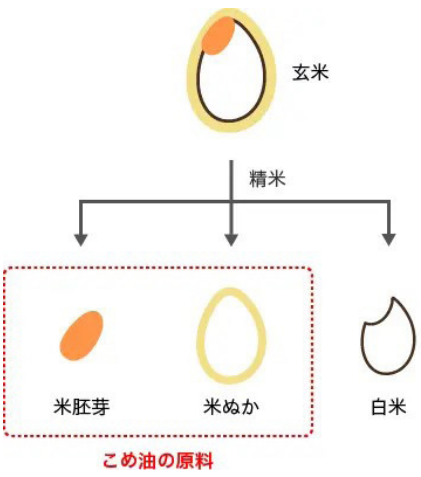
お米といっしょにできるから、油の原料になる植物をつくるために畑を広げて、森林をこわす必要もありません。

また、国産の米ぬかからつくられているこめ油はアレルギーの心配が少なく、体にもやさしいので、

多くの小学校の給食でも使われているんですよ。さらに、こめ油には健康や美容にうれしい成分もふくまれています。

地球にも、体にも、やさしいこめ油。みなさんの家では、どんな油を使っていますか？おうちに帰って、見てみてくださいね。

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！



こめ油の原料

がぞうきんしょう あぶら げんりょう しよくひんホームページ
画像参照：こめ油の原料(つの食品HPより)

料理で使われる油には、サラダ油やごま油、オリーブオイルなど、さまざまな種類があります。その中のひとつである「こめ油」は、お米を精米するときに出る「米ぬか」からつくられています。米ぬかは、かつては捨てられてしまうことも多くありました。でも、その米ぬかをいかにせ、農地開拓や森林伐採をせずに、地球にやさしく油をつくることができます。そんなこめ油をつくっているのが、米ぬかを科学する会社「築野グループ株式会社」です。さらに、こめ油は日本でとれたお米の米ぬかからつくることができるので、外国にたよらず、日本の食べものを自分たちでまかなう力「食料自給率」を高めることにもつながります。



がぞうきんしょう あぶら がぞうきんしょう しよくひんホームページ
画像参照：こめ油のイメージ画像(つの食品HPより)

また、体にもやさしいところもこめ油の大きな特長です。米ぬかにはたくさんの栄養成分が含まれていて、アレルギーの心配も少なく安心なので、多くの小学校の給食でも使われています。ほかにも、体の調子をととのえたり、お肌を守ったりするはたらきのある成分も含まれていて、健康や美容を大切にしたい人たちからも注目されています。このように築野グループは、地球にも体にもやさしいこめ油をつくることで、自然や資源を大切にしながら、人々の健康、そして地球の未来を守っています。

キーワード

せいまい
精米

とれたお米の表面をおおっている外側の茶色い部分をけずって、お米を白くする作業のことです。

のうちかいたく しんりんばっさい
農地開拓や森林伐採

食べものの原料を育てるために新しく畑をつくったり、木を切ったりすることです。そうすると自然がこわされてしまい、動物のすみか

がなくなったり、私たちの生活にも悪い影響がでたりします。

しよくりようじきゅうりつ
食料自給率

食べものをどれくらい自分の国でついているかをあらわす数字です。日本で食べる分を日本でつくれば自給率は高くなり、外国から多く買うほど低くなります。

対象ゴール



みなさんにできること！

おうちではどんな油を使っているか？チェックしてみましょう。

おさらい

- こめ油は農地開拓や森林伐採をせずに、地球にやさしくつくることができる。
- 日本でとれたお米の米ぬかからこめ油をつくることで、食料自給率を高めることができる。
- 築野グループでは地球にも体にもやさしい「こめ油」をつくっている。

メモ